



Cannoli salati con spuma di tonno e piselli

Tempo: 45 min

Difficoltà: 2

Prodotto: Tonno all'olio Extra Vergine di Oliva

Ingredienti per 4 persone

Per i cannoli:

- 70 g di farina di granturco
- 80 g di farina di grano tenero 0
- 2 uova
- un pizzico di sale
- olio di arachidi per friggere

Per il ripieno:

- 2 confezioni di Tonno Rio Mare all'Olio Extravergine d'Oliva da 160 g
- 100 g di robiola
- 150 g di piselli freschi sgusciati
- qualche fogliolina di menta
- olio extra vergine d'oliva
- sale marino
- pepe bianco

Per la salsa:

- i baccelli dei piselli
- olio extra vergine d'oliva
- sale marino
- pepe nero
- foglie di basilico
- foglioline di menta per decorare

Procedimento

- Preparare il ripieno, saltando velocemente i piselli in padella, con un filo d'olio e un pizzico di sale. Frullarli grossolanamente e unirli al tonno spezzettato, alla robiola, alla menta tritata e al pepe bianco, mescolando bene con una forchetta per ottenere un composto cremoso.- Lavare bene i baccelli dei piselli. lessarli in acqua bollente salata per 5 minuti e passarli al passaverdure - Condire



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I baccelli dei piselli non sono uno scarto, ma un goloso ingrediente per ridurre gli sprechi in cucina. L'importante, però, dopo la cottura, è utilizzare il passaverdure manuale per ridurli in crema, perché questo è l'unico strumento utile per eliminare i filamenti duri presenti nella buccia (che il frullatore non riesce a tritare).